Petit Roi Gianduja

Par Jonathan Mougel
Quantité : environ 60 mini fours

Sablé noisette

Ingrédients

Beurre	320 g
Cassonade	160 g
Sel	5 g
Œufs	50 g
Poudre de Noisette PatisFrance	200 g
Farine	320 g
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	15 g
Vanille Gousse PatisFrance	1

Mode d'emploi

Pommader le beurre et ajouter dans l'ordre tous les ingrédients (farine tamisée avec la Volcano).

Etaler à 2 mm et détailler des ronds cannelés de 3 cm de diamètre et cuire à 160°C environ 8 à 10 minutes au four à sole.

Fourrage Gianduja-Abricot et Noisette

Ingrédients

Belcolade Gianduja	500 g
Belcolade Lait Selection 35%	50 g
Noisettes Hachées Brutes PatisFrance	80 g
Abricots secs	80 g

Mode d'emploi

Tempérer le Gianduja avec la couverture lait à 23°C.

Pocher sur les sablés et parsemer de noisettes hachées et de morceaux d'abricots.

Refermer avec un deuxième sablé.

Belcolade Gianduja

Avantages :

- Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisettes et son véritable chocolat belge 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle.
- Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau refermable de 4 kg pour une meilleure conservation du produit.

DLUO : 9 mois

Puratos
Partenaire pour l'innovation